

Ирина Эрдоган

ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВЕК

Неофициальная
кулинарная книга



Ирина Эрдоган
Великолепный век.
Неофициальная
кулинарная книга

**Серия «Кулинария. Книги по культовым
вселенным. От игр до сериалов»**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70211659
Великолепный век. Неофициальная кулинарная книга:
ISBN 978-5-04-197919-5*

Аннотация

Гаремные комнаты дворца Топкапы могут рассказать 1000 и одну историю о Султане и его наложницах, а стены дворцовой кухни могут поведают секреты османских поваров, что колдовали над гигантскими казанами, готовя любимый плов для Хюррем Султан, аккуратно выкладывали маленьких рыбешек хамса для Султана Сулеймана, где в большом чане замешивали рахат-лукум на розовых лепестках и над большим огнем готовили перепелок в гранатовом соусе, чтобы порадовать любимицу Сулеймана Великолепного.

Раскрыть тайны дворцовой кухни времен Султана Сулеймана взялась Ирина Эрдоган. Как жемчужины в бусах она нанизала

один за другим рецепты по следам сериала Великолепный век, перемежая их с тонким кружевом историй выдуманных и реальных, собирая по крупицам традиции того времени и воплощая их в блюда, которые подавались самому Сулейману Великолепному и его гарему. Давайте погрузимся в восточную сказку и тоже приготовим блюда достойные самого взыскательного едока.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Введение	6
Словарь	10
Наши герои	13
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Ирина Эрдоган
Великолепный век
Неофициальная
кулинарная книга

© А. Лошакова, иллюстрации, 2023

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Введение

Насладиться блюдами дворцовой кухни османов можно в историческом центре Стамбула, одновременно любуясь минаретами Голубой мечети и куполом собора Святой Софии или восторгаясь величественным Босфором под звуки азана – мусульманского призыва к молитве. Ощутить атмосферу Стамбула можно только здесь, но гастрономическую аутентичность эпохи великого Сулеймана может оценить каждый у себя дома.

Эта книга – уникальный сборник рецептов блюд, каждое из которых – маленький кулинарный шедевр со своей историей. Мне хотелось, чтобы вы смогли приготовить те же блюда, которые творил на кухне во дворце Топкапы усатый повар Шекер-ага для молодого султана Сулеймана и вечно смеющейся Александры.

Известно, что османские повара неохотно делились своими профессиональными секретами, рецепты некоторых блюд были восстановлены учёными по архивным материалам дворца Топкапы. Лестно думать, что, может быть, те же самые мясные блюда, супы, бёреки и сладкую выпечку подавали в гареме и покоях султана Сулеймана.

Мы помним любимые героями сериала десерты, и в книге представлены почти все из них. Рецептуры большинства бережно хранятся и трепетно передаются из поколения в поко-

ление. Многие из десертов до сих пор популярны в Турции, но, как ни печально, есть и те, которые забывают даже там.

Увидев в книге рецепт, некоторые из вас скажут, что знают это блюдо, но называется оно по-другому. И будут правы... По мере того, как владения Османской империи расширялись, дворцовая кухня формировалась, впитывая в себя лучшие кулинарные традиции народов, проживавших на всей территории государства. Как многонационален был гарем, так и кухня мало-помалу вбирала в себя блюда других народов, трансформируя их под свои вкусы.

Ключевой фактор идеальных горячих блюд – свежее, высокого качества мясо. В Османской империи отдавали предпочтение баранине, чуть реже выбирали говядину. Но это не значит, что вы в обязательном порядке должны готовить мясные блюда непременно из ягнёнка. Дерзайте, пробуйте, готовьте из говядины, индейки или куриного мяса. Только контролируйте время приготовления: у каждого из видов мяса и птицы оно будет разным.

Внимательно отнеситесь к выбору риса. Я рекомендую круглозёрный рис сорта османджик. Он идеален для долмы, фаршированной дыни, мумбар – рисовых колбасок – и десертов. Из риса более крупного сорта бальдо готовят различные виды пилява. Учитывайте, что для блюд из бальдо потребуется немного больше воды.

Надо знать, что рис всегда моют под проточной холодной водой, в процессе она должна стать прозрачной. Чаще всего

перед приготовлением рис замачивают на некоторое время в кипятке, а после удаляют лишнюю влагу, откинув крупу на дуршлаг. Турецкий пиляв – это не каша, в нём рис остаётся всегда рассыпчатым, именно для этого его предварительно обжаривают в масле, доводя до состояния, когда рисинки станут слегка прозрачными и не будут прилипать друг к другу.

Пиляв готовят на небольшом огне, не снимая крышку. Перемешивать его не надо, можно только несколько раз встряхнуть сотейник. Чтобы определить, готов ли рис, лишь через 15–18 минут проделайте отверстие в пиляве обратной стороной лопатки. Если рисинки ещё падают в дырочку – накройте крышкой и продолжайте готовить, если же нет, то пиляв почти готов. Осталось выключить плиту, накрыть сотейник чистым полотенцем и подождать 10–15 минут, пока он дойдёт.

Во времена династии Османов блюда готовили на топлёном масле. Его получают путём нагрева сливочного масла: в процессе уходят молочные белки, лактоза и вода, за счёт этого остаётся только молочный жир. Топлёное масло считается более полезным, при жарке оно не дымит, не выделяет канцерогенов и легко усваивается организмом. Сейчас для большинства видов бёреков и десертов, таких как баклава, рекомендуют использовать именно топлёное масло. В духовке оно не сгорит и не оставит тёмных следов на выпечке.

О посуде. Идеально для приготовления мясных блюд и

пильява использовать посуду с антипригарным покрытием. Настоятельно рекомендую обзавестись кастрюлями с толстым дном: от них зависят качество и зрительное впечатление большинства блюд. Для измерений объёма продуктов в рецептах я всегда беру 200-миллилитровый стакан.

В турецкой кухне используют огромное количество разных пряностей. В моих рецептах только основные, без них приготовить блюда с османской ноткой не получится. Чтобы разобраться в обилии приправ, различных видах орехов, паст и соусов, привожу их названия на турецком языке с переводом. Может, выпадет случай купить что-то в маленьких турецких лавочках со специями...



Словарь

Karabiber – чёрный перец.

Pul Biber (acı) – красный перец хлопьями. Слово в скобках означает «острый».

Kırmızı Toz Biber (tatl) – паприка. Слово в скобках означает «сладкий».

Yenibahar – молотый душистый перец. Важен для приготовления фаршированных овощей и совершенно незаменим в ич пиляве.

Biber Salçası – перечная паста.

Domates Salçası – томатная паста.

Sumak – сумак, или сумах, его добавляют в блюда для придания лёгкой кислинки.

Nar Ekşisi – наршараб, или гранатовый соус, получаемый методом сгущения гранатового сока. Я рекомендую его использовать в соусе к перепёлкам, а ещё его кисло-сладкий вкус украсит собой салаты. Это отличный подарок для гурманов. Важно следить за тем, чтобы на этикетке была надпись 100 %.

Karanfil – цельная сушёная гвоздика. Используют при приготовлении напитков, десертов и варенья.

Kakule – кардамон, специя для приготовления шербета.

Kekik – орегано (тимьян). В Турции идёт как приправа к мясным блюдам.

Kimyon – молотая зира, или кумин. Как правило, специя для кёфте и других видов блюд из мяса.

Kuru Nane – сушёная мята. Приправа для долмы и ич пилява.

Tarçın – молотая корица. Обязательный ингредиент фаршированных овощей, а также приправа для некоторых видов плова. Молотой корицей посыпают турецкий десерт сютляч, а палочку кладут в сироп при приготовлении десертов и варенья, а также в шербет.

Kuş Üzüümü – «птичий виноград», мелкий изюм тёмного цвета без косточки сорта ирга или коринка. В блюдах их можно заменить на сушёную чёрную смородину. Единственное, что важно запомнить перед приготовлением: изюм всегда заливают кипятком на 15–20 минут, а после откидывают на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Dolmalık Fıstık / Çam Fıstığı – кедровые орехи для фаршированных овощей, десертов и пилява.

Ceviz – грецкий орех.

Hindistan Cevizi rendesi – кокосовая стружка.

Badem Cevizi – миндальный орех.

Muskat Cevizi – мускатный орех.

Fıstık – фисташки.

Fıstık tozu – фисташковая крошка.

Pilavlık Bulgur – крупный булгур, его используют для приготовления плова.

Köftelik Bulgur – мелкий булгур. Он не требует варки,

достаточно на несколько минут залить кипятком.

İrmik – манная крупа, часто из неё готовят десерты. Лучше использовать манку среднего помола.

Kaymak – каймак. Это молочный продукт консистенции от жирной сметаны до сливочного масла. Сложно найти эквивалент в российских магазинах, но он хорошо известен в странах Средней и Центральной Азии, на Балканах и Кавказе, толк в приготовлении домашнего каймака отлично знают донские казачки. Иногда каймак можно приобрести на рынках, но если вы не нашли оригинал, то взбейте миксером до плотной, густой текстуры самые жирные сливки и остудите в холодильнике. После украшайте десерты, которыми восхищались султан Сулейман и его любимая Хюррем.



Наши герои

Эпоха расцвета Османской империи, дворцовые интриги и судьбы реальных исторических персонажей, история любви могущественного султана Сулеймана и его наложницы-славянки Александры (Хюррем) завораживают зрителей не только в Турции. «Великолепный век» – историческая драма, которая покорила сердца зрителей в более чем 50 странах мира.

Золотой век Османской империи пришёлся на эпоху царствования султана Сулеймана Великолепного: тогда это была богатейшая страна, территория которой простиралась на трёх частях света. И в наши дни каждый гражданин Турции считает султана Сулеймана символом идеального управления государством. В Европе его называли Великолепным, а народ дал прозвище Кануни, что означает «законодатель». Этот мудрый политик обновил и утвердил кодекс законов, которому следовали в Османской империи ещё более 300 лет.

Могущественный военачальник и талантливый полководец, за 46 лет своего правления он значительно расширил границы Османской империи, совершив 13 военных походов. Он осуществил свою мечту: Средиземное море стало «Османским озером». Храбрые воины султана покорили европейские столицы, захватили государства Алжир, Тунис,

Ирак, Персию и остров Родос, усилили власть Османов в Египте и установили полный контроль над Красным морем.



120-тысячное войско султана Сулеймана осадило Вену, столицу Австрии. Но неблагоприятные погодные условия, болезни и нехватка продовольствия, приведшие к потере почти трети армии османов, вынудили падишаха снять осаду и вернуться в Стамбул... История Европы могла развиваться совсем в другом русле.

Десятый по счёту султан Османской империи увлекался поэзией, ювелирным делом и оружейным мастерством. Неоценим его вклад в культурное наследие страны. Во вре-

мя его правления строились роскошные дворцы, по эскизам главного придворного архитектора, любимого правителем зодчего Синана, были возведены архитектурные шедевры: мечети Сулеймание и Шехзаде Мехмет, Селимие и Михримах-султан. Они стали образцами османского стиля, и каждая из них вызывает чувство национальной гордости у граждан.



Проведённые султаном реформы изменили систему образования. Повсеместно открывались школы, обучение в них стало доступно практически всем, а лучшие выпускники получили возможность продолжать учёбу в областях медицины и науки.

Предприимчивый правитель давал возможность представителям других религий мирно сосуществовать в пределах одного многонационального государства.

Взошёл на престол Сулейман после смерти своего отца, когда ему едва исполнилось 26 лет. Описание его внешности принадлежит перу венецианского посла Бартоломео Контарини, оно вошло в книгу английского историка-востоковеда лорда Кинросса «Расцвет и упадок Османской империи»: «Высокий, крепкий, с приятным выражением лица. Его шея немного длиннее обычной, лицо тонкое, нос орлиный. Кожа имеет тенденцию к чрезмерной бледности. О нём говорят, что он мудрый правитель, и все люди надеются на его хорошее правление».

В 1494 году в городе Трабзон на берегу Чёрного моря в семье девятого султана Османской империи Селима I и дочери крымского хана Айше Хафсы родился шехзаде Сулейман. Этот титул, «шехзаде», давался только тем детям, которые были наделены правом стать законным наследником Османского престола. В то время никто и не предполагал, что мальчик, повзрослев, покорит полмира и преобразует родную страну.



Будущий султан с детства тянулся к знаниям. Он получает блестящее по тем временам образование в Стамбуле, проводит много времени за чтением книг по истории и литературе, увлекается точными науками, вникает в административные дела государства и глубоко изучает религию. Ещё до своего восхождения на престол Сулейман завоевал уважение и авторитет, управляя одним из главных санджаков Османской империи в Манисе.

Если у вас есть возможность посетить город Трабзон на берегу Чёрного моря – место, где провёл своё детство и до 15 лет жил шехзаде Сулейман, – здесь вы сможете попробовать одно из любимых блюд его юности – жаренную в кукурузной муке хамсу. Это анчоусы, красиво выложенные на сковороду по кругу веером. Падишах настолько любил эту незатейливую рыбёшку, что изобразил её на рукоятке своего меча.

Разнообразны и противоречивы сведения о происхождении наложницы Александры (Анастасии или Роксоланы). Историческим фактом считается, что эта рабыня была славянского происхождения. Есть источники, утверждающие, что родилась она в городе на западе Украины, который в то время был под гнётом Речи Посполитой, в семье священнослужителя. Нередко её называли полячкой, а венецианский посол, описывая Хюррем, утверждал, что она русская.

Есть предположение, что в 20-х годах XVI века Александру Лисовскую во время набега пленили татары, которые после увезли её в Крым. Уже оттуда крымский хан принёс её вместе с другими рабынями в дар молодому императору Османского государства в честь его восшествия на престол. Доказанных фактов из биографии Александры до поступления в гарем не существует. Споры на тему её происхождения ведутся и по сей день, и чаще всего это художественный вымысел авторов.

По воле судьбы ей суждено было оказаться в султанском гареме. Сулейман ценил её ум и сильный характер. Красавица смогла очаровать султана, который посвящал ей стихи и любил её всю свою жизнь.

Александру обратили в ислам, и именно Сулейман дал ей имя Хюррем, что означает «весёлая, приносящая радость» – под этим именем она и вошла в историю.

Ей удалось, нарушив многовековые традиции гарема, получить свободу и стать официальной женой Сулеймана. Ти-

тул «хасеки», второй по значимости в гареме после «валиде» – матери султана, – был введён Сулейманом специально для Хюррем. Хасеки стояла выше, чем кровные родственницы султана, и получала лучшие подарки: золото, украшения, драгоценные камни, меха и ткани.

Кроме того, Хюррем-султан стала уважаемой и почитаемой народом султаншей. Она прославилась своей благотворительной деятельностью: строила мечети, открывала школы и медресе, бани и больницы. По её приказу открылись столовые для бедных, чтобы заботиться о неимущих и обеспечивать горячим питанием нуждающихся.

Хюррем-султан укрепила своё влияние на императора благодаря рождению шестерых детей: пятерых мальчиков и девочки. Как мы знаем, в сериале не рассказывается о третьем ребёнке – Абдулле. Мальчик умер в трёхлетнем возрасте от болезни. Печальный момент, о котором не захотели рассказывать создатели фильма. И мы перейдём к событиям, когда Хюррем беременна и счастлива. Её самым любимым блюдом считаются перепёлки в гранатовом соусе, которые она постоянно требовала у эксцентричного евнуха.



А теперь давайте заглянем на кухню дворца Топкапы, где добродушный усатый повар готовил хамсу для падишаха, ароматную айву для его любимой наложницы, где хитрый Сюмбюль выпрашивал для себя манный пирог и баклаву, шербет и миндальный суп, где в огромных дежах замешивалась халва в честь рождения шехзаде. Давайте вместе приготовим блюда времён османских султанов и заново проживём все удивительно-драматичные события одного из самых ярких сериалов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.